

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

SEUL OU EN MENU À 59 CHF

ENTRÉES 14.-

- ou Velouté de choux fleur, croûtons toastés à la fleur de thym Ø
- ou Rillettes de lapin à la pistache, jus de corsé à la sauge ✕ Ø ⓘ
- ou L'œuf de Céligny cuit "Parfait", mousseline de panais et éclats de châtaignes ⓘ ✕

PLATS PRINCIPAUX 31.-

- ou Filet d'aurade poêlé, beurre blanc au basilic, carottes rôties et polenta de Versoix ✕ ✕
- ou Filet mignon de porc d'Appenzeller cuit basse température, jus à la sauge, pommes boulangère et légumes d'automne ✕ ✕
- ou Risotto Carnaroli à la courge butternut, émulsion au cidre ⓘ ✕ Ø

DESSERTS 14.-

- ou « L'Éclair » aux deux citrons et zestes confits au thym ⓘ
- ou Flan pâtissier à la pistache, coulis de mûres et myrtilles ⓘ
- ou L'île flottante, crème anglaise à la vanille de Tahiti ⓘ ✕

Provenance de nos produits :

Pain ciabatta et sans gluten : Suisse

Lapin: France, Daurade: France, Porc: Suisse



Lundi 20 octobre au dimanche 02 novembre



WEEKLY SUGGESTIONS

ON IT'S OWN OR AS A MENU AT 59 CHF

STARTERS 14.-

- or Cream of cauliflower, toasted croutons with thyme flowers Ø
- or Rabbit rilette with pistachios, sage jus ✕ Ø 🌱
- or Céligny egg cooked 'Parfait', parsnip mousseline and chestnut pieces 🌱 ✕

MAIN COURSES 31.-

- or Pan-fried sea bream fillet, basil beurre blanc sauce, roasted carrots and Versoix polenta ✕ Ø
- or Appenzeller pork tenderloin cooked at low temperature, sage jus, boulangère potatoes and autumn vegetables ✕ Ø
- or Carnaroli risotto with butternut squash and cider emulsion ✕ Ø

DESSERTS 14.-

- or « L'Éclair » with two lemons and thyme-candied zest 🌱
- or Pistachio custard tart with blackberry and blueberry coulis 🌱
- or Floating island, custard sauce with Tahitian vanilla 🌱 ✕

Origin of our products:

Ciabatta and gluten-free bread: Switzerland

Rabbit France, Pork: Swiss, Sea bream: France



Monday 20 October to Sunday 02 November

